



VOTRE TRAITEUR **AIXO ÈS BÉ** VOUS PROPOSE
POUR VOS REPAS DE FÊTES DE FIN D'ANNÉE

MENU DE FÊTES

☐ **MENU À 47€**

- 4 CANAPÉS FESTIFS**
- + 1 ENTRÉE AU CHOIX**
- + 1 PLAT AU CHOIX**
- + FROMAGE**
- + DESSERT AU CHOIX**

☐ **MENU À 63€**

- 4 CANAPÉS FESTIFS**
- + 1 ENTRÉE AU CHOIX**
- + 2 PLATS AU CHOIX**
- + FROMAGE**
- + DESSERT AU CHOIX**

COMPOSER VOUS MÊME VOTRE MENU



CARTE SPÉCIALE FÊTES
DU 15 DÉCEMBRE 2025 AU 15 JANVIER 2026

ARRHES 50% À LA COMMANDE

FORFAIT LIVRAISON 1€/KM OU SUR PLACE

VOS REPAS DE FÊTES A DOMICILE

4 CANAPÉS FESTIFS (HORS FORMULE 2,50€ L'UNITÉ)

- ✓ Oeuf de lumpe en deux couleurs sur crème épaisse d'isigny
- ✓ Roulé de truite fumée crème à l'aneth sur blinis
- ✓ Foie gras sur pain d'épices accompagné de chutney mangue
- ✓ Tranchette de jambon serrano cébo sur pan tomate

ENTRÉE AVEC GARNITURE (HORS FORMULE 14€ L'UNITÉ)

FROIDE

- ☐ Foie gras maison au moscatel, briochette, accompagné de chutney mangue (supplément + 4€)
- ☐ Demi-homard Breton à la parisienne (supplément + 7€)
- ☐ Saumon en 3 façons: saumon fumé, gravlax et mariné, chantilly d'aneth et toast brioché
- ☐ Demi langouste à la parisienne (supplément + 7€)

CHAUDE (À RÉCHAUFFER)

- ☐ Coquille Saint Jacques (3noix) à la normande (supplément + 4€)
- ☐ Vol au vent de ris de veau accompagné de morilles (supplément +1€)

PLAT POISSON AVEC GARNITURE (HORS FORMULE 18€ L'UNITÉ)

- ☐ Ombre chevalier sauce beurre blanc et pistil de safran
- ☐ Pavé de sandre sur lit de fenouil orangé
- ☐ Pavé de turbo sauce au champagne (supplément +3€)
- ☐ Demi langouste thermidor (supplément +7€)
- ☐ Brochette de lotte (200G) à l'armoricaine et chips de panetta (supplément +2€)
- ☐ Demi Homard Thermidor (supplément +7€)

ACCOMPAGNEMENT INCLUS

Riz safrané et légumes croustillants

PLAT VIANDE AVEC GARNITURE (HORS FORMULE 18€ L'UNITÉ)

- ☐ Tournedos de canard aux agrumes (supplément +1€)
- ☐ Souris d'agneau confite, miel et thym (supplément +5€)
- ☐ Suprême de chapon sauce aux morilles (supplément +3€)
- ☐ Sauté de cerf sauce grand veneur

ACCOMPAGNEMENT INCLUS

Pommes de terre hasselback, croustillant de légumes, oignons et marrons glacés

☐ PLATEAU DE FROMAGES (HORS FORMULE 4€ L'UNITÉ)

☐ DESSERT (HORS FORMULE 6€ L'UNITÉ)

- ☐ Bûche marrons et vanille
- ☐ Bûche aux 3 chocolats
- ☐ Bûche clémentine et pistache
- ☐ Bûche mangue et ananas
- ☐ Pavlova des fêtes

☐ HORS FORMULE LE CHEF VOUS PROPOSE BALLOTINE DE FOIE GRAS 500G 100€KG SOIT LA BALLOTINE SOUS VIDE A 50€

RÉSERVATION **AU PLUS TARD 10 JOURS AVANT** LE JOUR DE LIVRAISON

04 68 98 18 91 – 06 52 76 75 10

**10 RUE SAINT EXUPÉRY ZONE D'ACTIVITÉS LA TUILERIE
66740 SAINT GENIS DES FONTAINES**

RÉSERVATION

NOM / PRÉNOM :

ADRESSE :
.....

DATE DE LIVRAISON :





VOTRE TRAITEUR **AIXO ÈS BÉ** ET TOUTE SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITE DE

JOYEUSES FÊTES

